D 9471 NM

No-Frost Buzdolabı

Kullanma Kılavuzu

BEKO

Lütfen önce bu kılavuzu okuyunuz!

Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilmiş ve titiz kalite kontrol işlemlerinden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz.

Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ediyoruz.

Bu kullanma kılavuzu

- Ürününüzü hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.
- Ürününüzü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz.
- Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyunuz.
- Daha sonra da ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız.
- Ayrıca ürününüzle birlikte ilave olarak verilen diğer belgeleri de okuyunuz.

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayınız.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:

ⓘ Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.

⚠ Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.

⚠ Elektrik gerilimine karşı uyarı.

Bu ürün, çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

TSE CE

PCB içermez

EEE Yönetmeliğine Uygundur.

Değerli Müşterimiz,
Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatlice okumanızı
ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.

BEKO

• Ürün kalitesini arttırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.

• Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

• Bu kullanım kılavuzunda şekiller şematik olup ürününüzle birebir uyum içinde olmayabilir. Satın almış olduğunuz cihazda ilgili parçalar yoksa başka modeller için geçerlidir.

• Tabloda verilen ölçüler ürünün kapısı kapalı olarak yerleştirilebilmesi için gerekli minimum boşluğu tarif etmektedir.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Marka	BEKO		
Model	D 9470 NME - D 9471 NME	D 9430-9432-9434 NME	D 9400 NME
Mamul Kategorisi	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu	Ev tipi buzdolabı/derin dondurucu
Enerji Sınıfı	A	A	A
Çevre Koruma Sembolü			
Yıllık Enerji Tüketimi (kWh/yıl)	512 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)	492 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)	472 (Gerçek tüketim, cihazın nerede ve nasıl kullanıldığına bağlıdır)
Soğutucu Bölme Hacmi (Net-lt)	355	325	295
Dondurulmuş Gıda Saklama Bölmesi Hacmi (Net-lt)	90	90	90
Yıldız Sınıfı	****	****	****
Soğutma Sistemi	NO-FROST	NO-FROST	NO-FROST
Sıcaklık Artma Süresi (saat)	8 (Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)	8 (Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)	8 (Elektrik kesilmesi güvenliği, bu süreden sonra gıdalar kullanılamaz.)
Dondurma Kapasitesi (kg/24 saat)	5	5	5
İklim Sınıfı	T	T	T
Gürültü Seviyesi (dB(A))	43	43	43
Toplam Brüt Hacim (lt)	470	435	400
Toplam Net Hacim (lt)	445	415	385
Yükseklik (cm)	189	179	169
Genişlik (cm)	70	70	70
Derinlik (cm)	68	68	68
Ağırlık (kg)	90	85	80
Elektrik Girişi (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
Toplam Güç (W)	155	155	145

• Ürün kalitesini artt›rmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde de¤ifliklik yap›labilir.

• Ürünün üzerinde bulunan iflaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen di¤er bas›l› dökümanlarda beyan edilen de¤erler, ilgili standartlara göre laboratuar ortam›nda elde edilen de¤erlerdir. Bu de¤erler, ürünün kullan›m ve ortam flartlar›na göre de¤iflebilir.

• Bu kullan›m k›lavuzunda flekiller flematik olup ürününüzle birebir uyum içinde olmayabilir. Sat›n alm›fl oldu¤unuz cihazda ilgili parçalar yoksa baflka modeller için geçerlidir.

• Tabloda verilen ölçüler ürünün kap›s› kapal› olarak yerlefltirilebilmesi için gerekli minimum bofllu¤u tarif etmektedir.

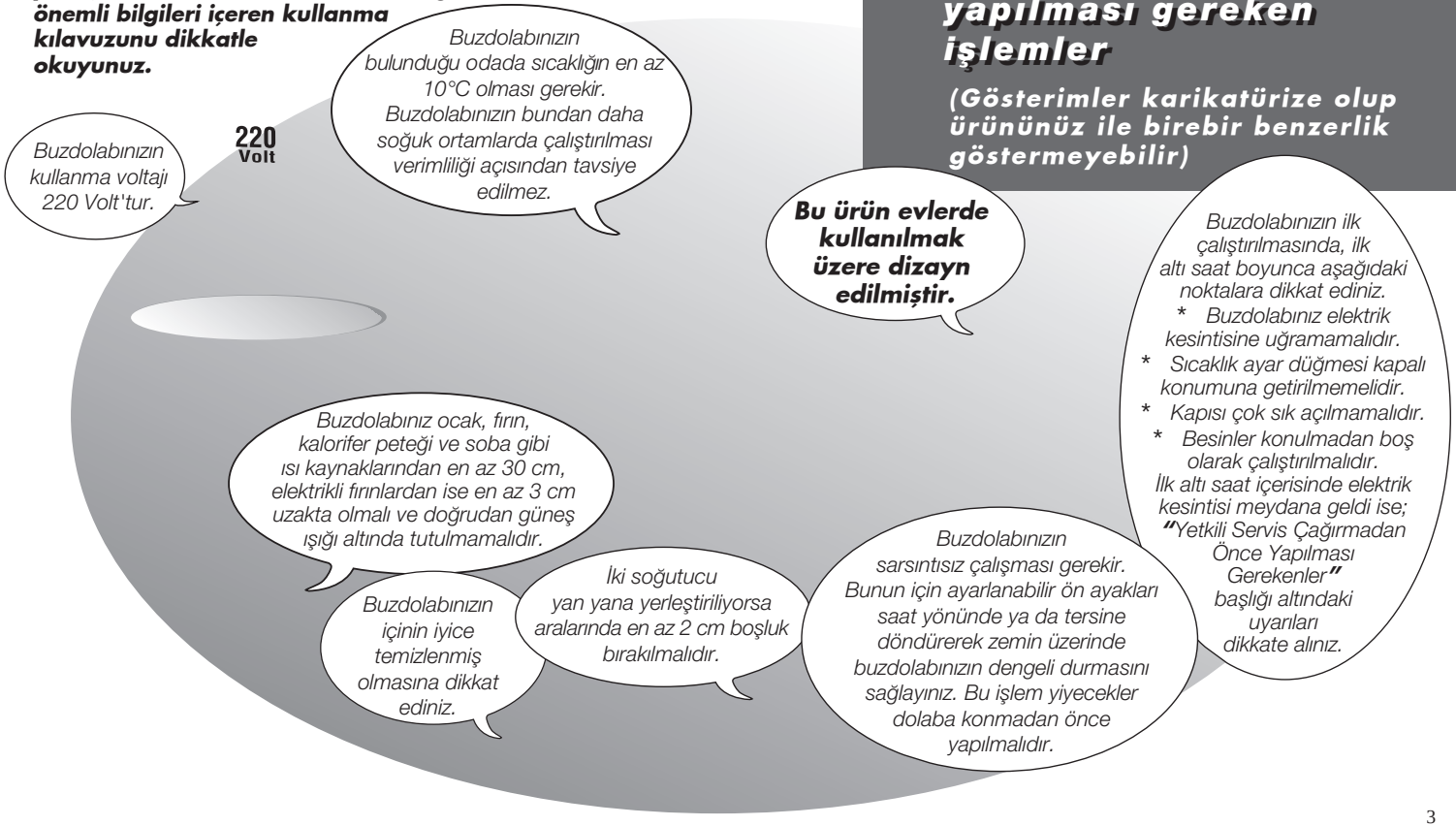
İÇİNDEKİLER

Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar bütün modellerimiz için geçerlidir.

Lütfen, Buzdolabınızı çalıştırmadan önce, yerleştirilmesi, kullanımı ve bakımı gibi önemli bilgileri içeren kullanma kılavuzunu dikkatle okuyunuz.

1. Bölüm:
Buzdolabınızı kullanmadan önce yapılması gereken işlemler

(Gösterimler karikatürize olup ürününüz ile birebir benzerlik göstermeyebilir)


Buzdolabınızın kullanma voltajı 220 Volt'tur.
220 Volt
Buzdolabınızın bulunduğu odada sıcaklığın en az 10°C olması gerekir. Buzdolabınızın bundan daha soğuk ortamlarda çalıştırılması verimliliği açısından tavsiye edilmez.
Bu ürün evlerde kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.
Buzdolabınızın ilk çalıştırılmasında, ilk altı saat boyunca aşağıdaki noktalara dikkat ediniz.
* Buzdolabınız elektrik kesintisine uğramamalıdır.
* Sıcaklık ayar düğmesi kapalı konumuna getirilmemelidir.
* Kapısı çok sık açılmamalıdır.
* Besinler konulmadan boş olarak çalıştırılmalıdır.
İlk altı saat içerisinde elektrik kesintisi meydana geldi ise; "Yetkili Servis Çağırmadan Önce Yapılması Gerekenler" başlığı altındaki uyarıları dikkate alınız.
Buzdolabınız ocak, fırın, kalorifer peteği ve soba gibi ısı kaynaklarından en az 30 cm, elektrikli fırınlardan ise en az 3 cm uzakta olmalı ve doğrudan güneş ışığı altında tutulmamalıdır.
Buzdolabınızın içinin iyice temizlenmiş olmasına dikkat ediniz.
İki soğutucu yan yana yerleştiriliyorsa aralarında en az 2 cm boşluk bırakılmalıdır.
Buzdolabınızın sarsıntısız çalışması gerekir. Bunun için ayarlanabilir ön ayakları saat yönünde ya da tersine döndürerek zemin üzerinde buzdolabınızın dengeli durmasını sağlayınız. Bu işlem yiyecekler dolaba konmadan önce yapılmalıdır.

Güvenlik uyarıları

• Kullanma kılavuzunda verilen bilgilerin dikkate alınmaması halinde, üretici firmanın sorumluluk kabul etmeyeceğini unutmayın.

En son ürün gamı içerisinde yer alan bu ürün özellikle çevreye dosttur. Ürününüz CFC ve HFC gazları içermeyen doğal (R600a) soğutma sistemine sahiptir. Bu gaz yanıcıdır. Bu nedenle, kullanım ve taşıma sorasında soğutma sisteminin ve boruların zarar görmemesine özen gösteriniz. Zarar meydana gelmesi halinde, ürünü ateşe atmayınız; sistemin alev almasına neden olabilecek potansiyel kaynaklardan ürünü uzak tutunuz ve derhal ürünün bulunduğu odayı havalandırınız.

• Ürünü çöpe atmak/hurdaya ayırmak istediğinizde gerekli bilgileri ve danışabileceğiniz yerleri öğrenmek için yetkili servis ile irtibata geçmeniz tavsiye olunur.

• Soğutucu devreye zarar vermeyiniz.
• Üretici tarafından tavsiye olunanlar haricinde, ürünün yiyecek depoladığınız hacimi içerisinde elektrikli alet kullanmayınız.
• Buzdolabı ile ilgili her türlü soru ve problemleriniz için yetkili servisinize danışınız. Yetkili servislerin bilgisi dışında buzdolabına müdahale etmeyiniz ve ettirmeyiniz.
• Külahlı dondurma ve küp buzları, dondurucu bölmesinden çıkarır çıkarmaz hemen yemeyin! (Ağzınızda soğuk yanığına neden olabilir.)
• Şişe ve kutulardaki sıvı içecekleri dondurucu bölmesine koymayın. ***Patlayabilir.***
• Dondurulmuş yiyeceklere ıslak elle dokunmayın yapışabilir.
• Buzdolabınızın temizleme ve eritme işlemi için, kesinlikle buhar veya buharlı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Böyle bir durumda buhar, buzdolabınızda akım ihtiva eden bölgelere temas ederek kısa devre veya elektrik çarpmasına sebep olabilir.
• Buzdolabınızdaki tampon, kapı gibi kısımları hiçbir şekilde destek veya basamak aracı olarak kullanmayın.
• Buzdolabınızın içinde elektrikli aletler kullanmayın.
• Hasarlı buzdolabını çalıştırmayın. Kararsızlık halinde servisinize danışın.
• Buzdolabınızda soğutma gazı dolaşımının gerçekleştiği kısımlara kesici ve delici aletler kullanarak zarar vermeyin. Evaporatördeki gaz kanallarının delinmesi, boru uzantılarını ve üst yüzey kaplamalarını delme durumunda püskürecek soğutma gazı cilt tahrişleri ve göz yaralanmalarına sebep olabilir.
• Buzdolabınızdaki havalandırma deliklerinin üzerini örtmeyin ve herhangi bir cisimle kapatmayın.
• Elektrikli cihazlardaki onarımlar, yalnız ehliyetli kişiler tarafından yapılır. Bilinçsizce yapılan onarımlar kullanıcı için tehlike oluşturabilir.
• Herhangi bir hata durumunda veya bakım ve temizlik yaparken, sigortayı kapatmak veya fişi çekmek suretiyle, buzdolabınızın elektrik bağlantısını kesin. Fişi çıkartırken kablodan çekmemeye dikkat edin.
• Buzdolabınızın elektrik güvenliği, evinizdeki topraklama sisteminin standartlara uygun olması durumunda garanti edilir. Çocukların buzdolabınızlaoynamamasına dikkat edin. Kendilerine ve buzdolabına zarar verebilecek hareket yapabilirler. Örneğin kapıya tutunup sarkmalarına kesinlikle izin vermeyin.Alkol oranı yüksek içkileri, ağızlarını sıkı bir şekilde kapatarak ve dik olarak yerleştirin. Yanıcı gaz ihtiva eden mamulleri (örn. sprey) ve patlayıcı maddeleri cihazınızda kesinlikle bulundurmayın.

Elektriksel Güvenlik

Bu ürün iç mekanlarda kullanılmak için tasarlanmıştır. Üzeri bir çatı ile kapatılsa bile dış mekanlarda kullanılması uygun değildir.
Ürünü yağmur, kar, güneş ve rüzgara maruz bırakmak elektriksel güvenlik açısından tehlikelidir.

Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar bütün modellerimiz için geçerlidir.

Orjinal ambalaj ve köpükler cihazınızın tekrar nakliyesi veya taşınması için saklanmalıdır.

Ürünün yeniden taşınması sırasında dikkat edilmesi gereken noktalar:

1. *Buzdolabınız taşımadan önce boşaltılıp temizlenmelidir.*

2. *Tekrar ambalajlanmadan önce buzdolabınızın içindeki raflar, aksesuarlar, sebzelik vs. dolap içinde bantlanıp sarsıntıya karşı sağlamlaştırılmalıdır.*

3. *Kapı sapları, alt havalandırma kapağı ve arka havalandırma kapağına takılı plastik takozlar ambalajlamadan önce sökülmelidir.*

4. *Ambalaj kalın bant veya sağlam iplerle bağlanmalı ve ambalaj üzerindeki taşıma kurallarına mutlaka uyulmalıdır.*

Halı döşeli zemin üzerine yerleştirilecekse, buzdolabınız ile halı arasına sert bir tabla konulmalıdır.

Unutmayın...
Geri kazanılan her madde, doğa ve milli servetimiz için vazgeçilmez bir kaynaktır.

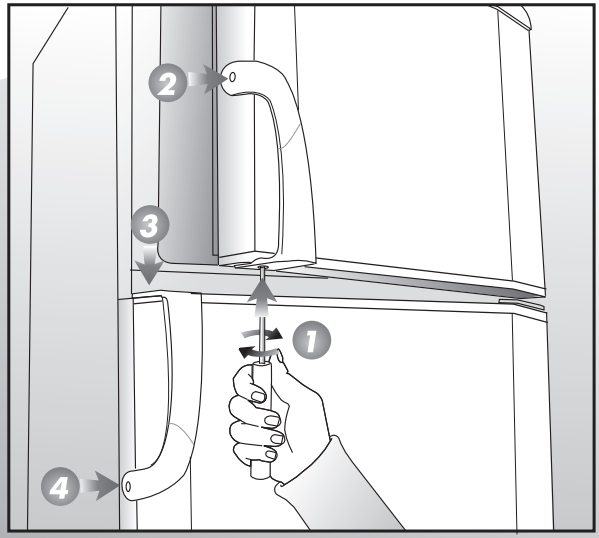
Ambalaj malzemelerinin yeniden değerlendirilmesine katkıda bulunmak istiyorsanız çevreci kuruluşlardan veya bulunduğunuz belediyelerden bilgi alabilirsiniz.

Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar bütün modellerimiz için geçerlidir.

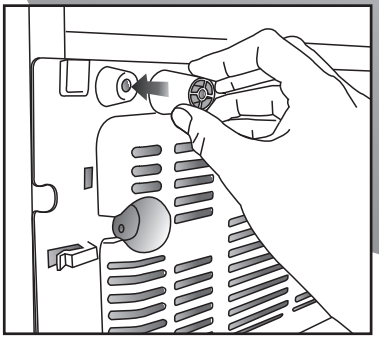
Buzdolabınızın içinde verilen, kapı sapları (2 adet), alt havalandırma kapağı ve arka havalandırma kapağına takılacak plastik takozlar (2 adet) servis elemanlarımız tarafından ilk çalıştırmada ücret alınmaksızın yerlerine takılacaktır.
Bu işlemleri yapmak için
Yetkili Servisi çağırınız.

Arka havalandırma kapağına takılacak plastik takozlar, buzdolabınız ile duvar
arasındaki hava sirkülasyonunu sağlayacak mesafe içindir.

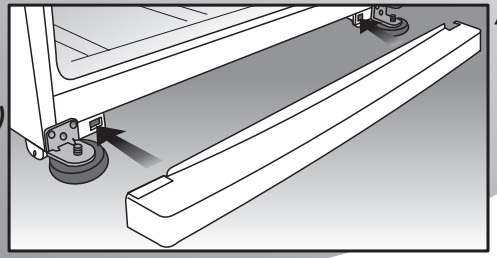
Kapı saplarının montajı;



Buzdolabının içinde bulunan sapları, vidaları vasıtası ile şekilde gösterilen adımlara göre kapılara montajlayınız. Daha sonra vida yuvalarını gizleyecek plastik tapaları takmayı unutmayınız.



Plastik takozların takılması; (Tüm modellerde)



Alt havalandırma kapağının takılması; (Tüm modellerde)

Niçin No-Frost?

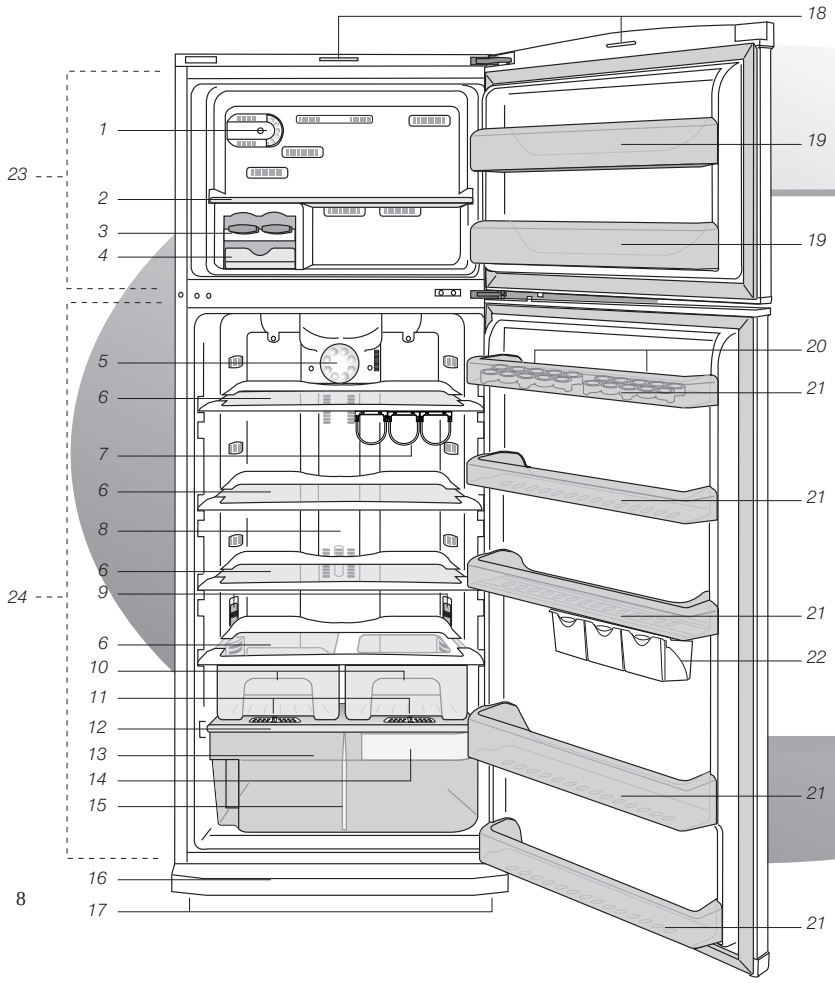
No-Frost buzdolapları, çalışma özellikleri itibariyle diğer buzdolaplarından çok farklıdır. Normal buzdolaplarında, kapı açılmalarında buzdolabının içine giren nem ve gıdaların getirdiği nem, dondurucu bölme içerisinde buz oluşmasına yol açar; Oluşan bu buz, belirli aralıklarla eritilir ve temizlenir.

No-Frost buzdolaplarında ise buzdolabının kullanım alanlarında karlanma ve buz oluşmaz. No-Frost buzdolapları, soğutma sistemi itibariyle de çok farklı özellik gösterirler. Öyle ki, bir No-Frost buzdolabı, içerisinde sürekli olarak dolaştırılan soğuk hava sayesinde bütün yiyeceklerin eşit oranda soğumasını sağlar.

No-Frost buzdolapları kullanma kılavuzuna uygun şekilde kullanıldığında soğutucu bölmede nem ya da su damlacığı oluşmasına hiçbir şekilde imkân vermez. İşte, bu nedenden dolayı sahip olduğunuz No-Frost buzdolabı size kullanımda büyük kolaylık sağlar.

2. Bölüm:
D 9470 NME
D 9471 NME
No-Frost buzdolabının genel görüntüsü

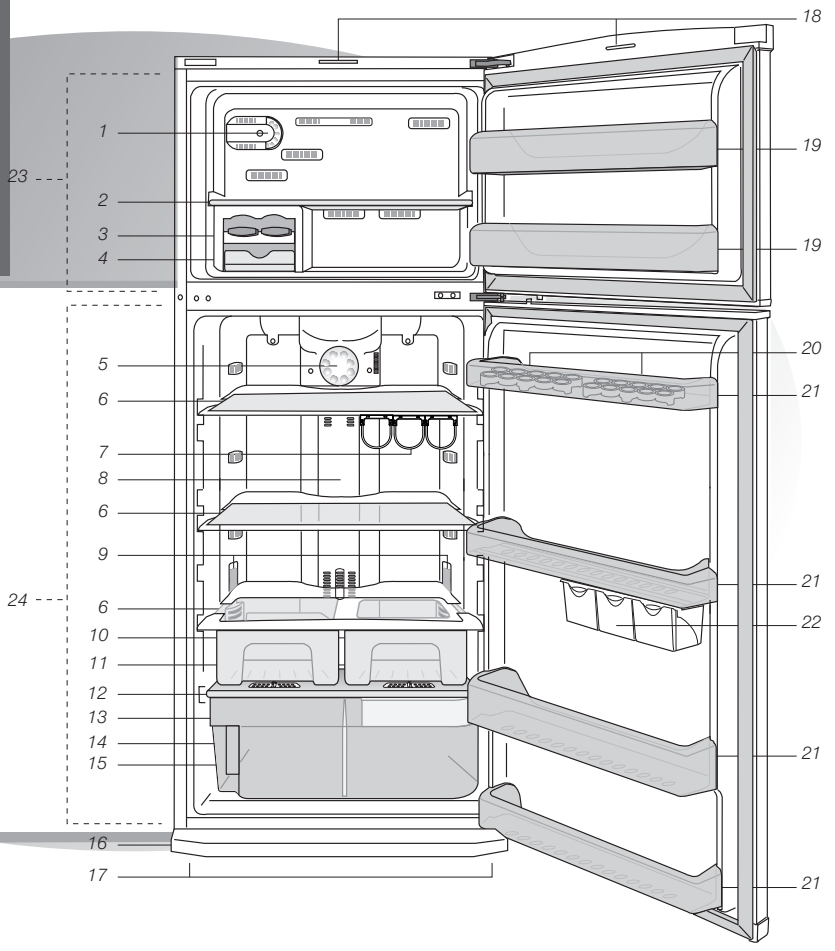
Dikkat! Aşağıdaki gösterim aksesuarların tanıtım amacı için çizilmiştir. Satın almış olduğunuz ürün ile birebir benzerlik göstermeyebilir.



1. *Dondurucu bölme sıcaklık ayar düğmesi*
2. *Dondurucu bölme rafı*
3. *Buzmatik*
4. *Buz saklama kabı*
5. *Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi*
6. *Ayarlanabilir cam raflar*
7. *Hareketli yatay şişe rafı*
8. *Aydınlatma camı*
9. *Soğuk hava üfleme sürgüleri*
10. *Opsiyonel, sıfır derece bölmeleri veya ikinci kat sebzelikler*
11. *Sebzelik nem kontrol sürgüleri*
12. *Sebzelik örtüsü*
13. *Döner sebzelik*
14. *Sebzelik içi hareketli saklama kutusu*
15. *Sebzelik separatörü*
16. *Alt havalandırma kapağı*
17. *Ayarlanabilir ayaklar*
18. *Çalışıyor ikaz lambası*
19. *Dondurucu bölme kapı rafı*
20. *Yumurtalıklar*
21. *Soğutucu bölme kapı rafları*
22. *Kayar saklama kapları*
23. *Dondurucu bölme*
24. *Soğutucu bölme*

D 9430 NME
D 9432 NME
D 9434 NME
No-Frost buzdolabının genel görüntüsü

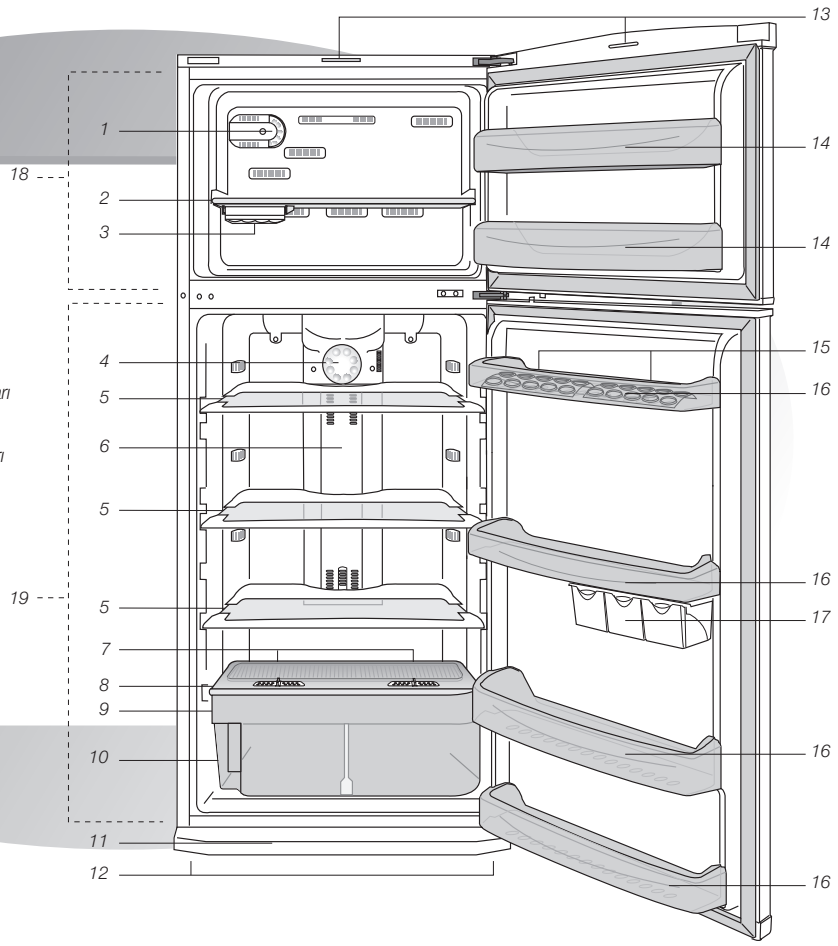
Dikkat! Aşağıdaki gösterim aksesuarların tanıtım amacı için çizilmiştir. Satın almış olduğunuz ürün ile birebir benzerlik göstermeyebilir.



1. *Dondurucu bölme sıcaklık ayar düğmesi*
2. *Dondurucu bölme rafı*
3. *Buzmatik*
4. *Buz saklama kabı*
5. *Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi*
6. *Ayarlanabilir cam raflar*
7. *Hareketli yatay şişe rafı*
8. *Aydınlatma camı*
9. *Soğuk hava üfleme sürgüleri*
10. *Opsiyonel, sıfır derece bölmeleri veya ikinci kat sebzelikler*
11. *Sebzelik nem kontrol sürgüleri*
12. *Sebzelik örtüsü*
13. *Döner sebzelik*
14. *Sebzelik içi hareketli saklama kutusu*
15. *Sebzelik separatörü*
16. *Alt havalandırma kapağı*
17. *Ayarlanabilir ayaklar*
18. *Çalışıyor ikaz lambası*
19. *Dondurucu bölme kapı rafı*
20. *Yumurtalıklar*
21. *Soğutucu bölme kapı rafları*
22. *Kayar saklama kapları*
23. *Dondurucu bölme*
24. *Soğutucu bölme*

D 9400 NME No-Frost buzdolabının genel görüntüsü

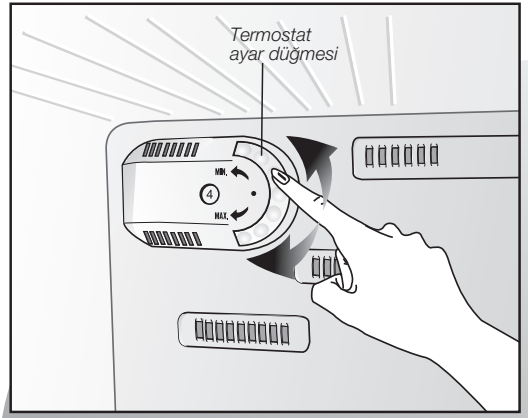
Dikkat! Aşağıdaki gösterim aksesuarların tanıtım amacı için çizilmiştir. Satın almış olduğunuz ürün ile birebir benzerlik göstermeyebilir.



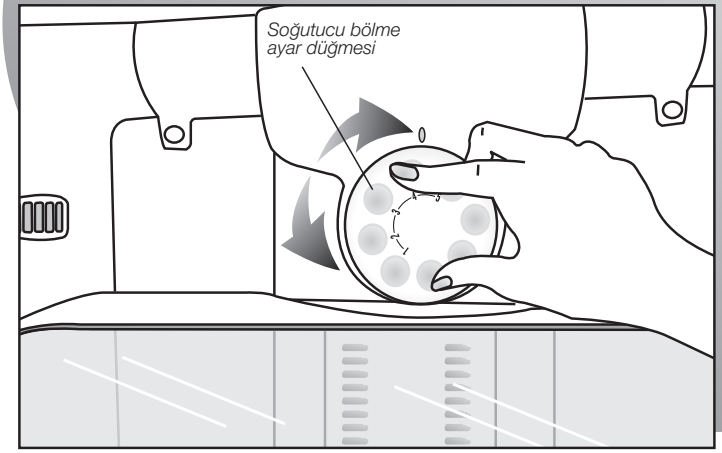
1. *Dondurucu bölme sıcaklık ayar düğmesi*
2. *Dondurucu bölme rafı*
3. *Buzluk*
4. *Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi*
5. *Ayarlanabilir cam raflar*
6. *Aydınlatma camı*
7. *Sebzelik nem kontrol sürgüleri*
8. *Sebzelik örtüsü*
9. *Döner sebzelik*
10. *Sebzelik separatörü*
11. *Alt Havalandırma kapağı*
12. *Ayarlanabilir ayaklar*
13. *Çalışıyor ikaz lambası*
14. *Dondurucu bölme kapı rafları Yumurtalıklar*
15. *Soğutucu bölme kapı rafları*
16. *Kayar saklama kapları*
17. *Dondurucu bölme*
18. *Soğutucu bölme*
19.

Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar bütün modellerimiz için geçerlidir.

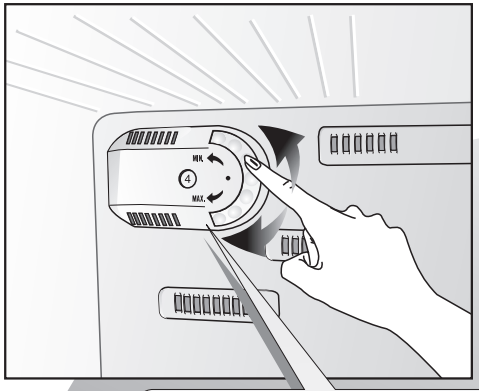
3. Bölüm:
Buzdolabınızın kullanılması



Termostat ayar düğmesi
Termostat ayar düğmesi buzdolabınızın genel sıcaklık ayarını yapmak içindir.



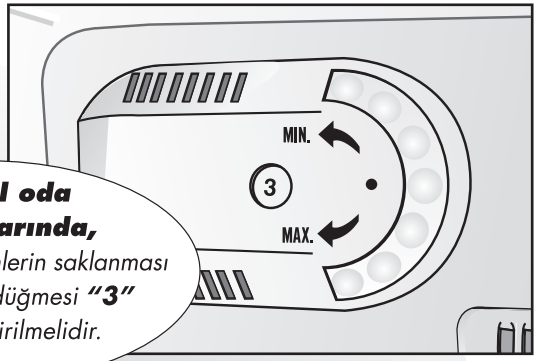
So¤utucu bölme s›cakl›k ayar dü¤mesi
Soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesi ise buzdolabınızın soğutucu bölmesinin sıcaklık ayarını yapmak içindir.



Buzdolabınızın genel soğukluk ayarının yapılması

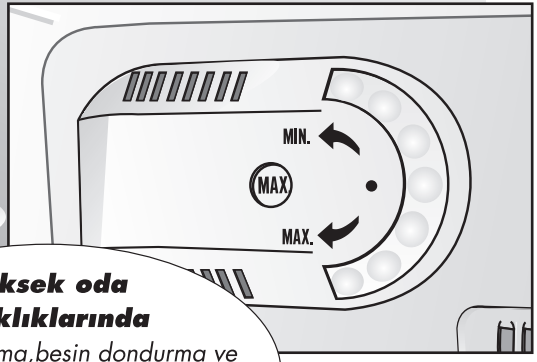
Dondurucu ve soğutucu bölmeden oluşan buzdolabı genel sıcaklık ayarı, dondurucu bölmenin sol üst tarafında bulunan termostat ayar düğmesi ile yapılır.

Normal Soğutma



Normal oda sıcaklıklarında, *dondurulmuş besinlerin saklanması için termostat düğmesi* ***"3"*** *konuma getirilmelidir.*

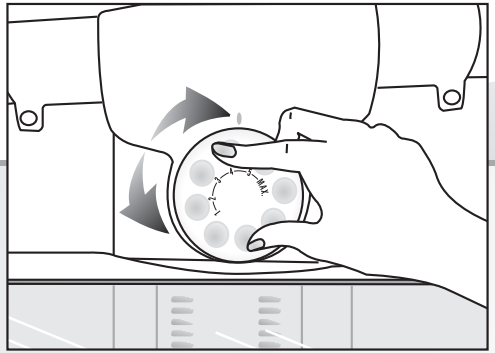
Çok Soğutma



Yüksek oda sıcaklıklarında

Hızlı buz yapma,besin dondurma ve yoğun besin yüklemesinde termostat düğmesi ***"MAX."****konumuna getirilmelidir*

Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar bütün modellerimiz için geçerlidir.

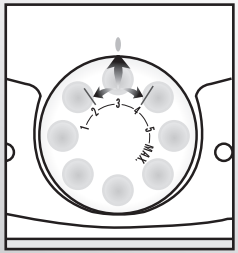


Soğutucu bölmede bulunan sıcaklık ayarlayıcısı

Buzdolabınızın soğutucu bölmesinin sıcaklık ayarı, dondurucu bölmeden gelen hava miktarına bağlı olarak değişir.

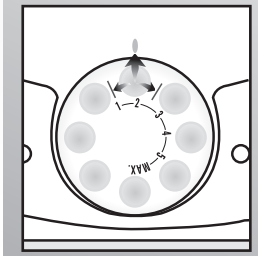
☛ *Soğutucu bölmenin sıcaklık ayarını, arka duvarda bulunan soğutucu bölme termostat düğmesini ideal soğutma, normal soğutma veya çok soğutma konumlarına getirerek yapabilirsiniz.*

Soğutucu bölmenin sıcaklık ayarı için önerilen termostat ayar aralıkları (Tüm modellerde):



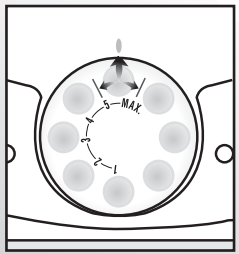
İdeal soğutma

İdeal Soğutma,
ortam sıcaklığının 15-32 °C arasında değiştiği durumlardaki ideal termostat konumları.



Az soğutma

Kış
ve ortam sıcaklığı nın 10 °C nin altına düştüğü durumlardaki ideal termostat konumları.



Çok soğutma

Yazın
ve ortam sıcaklığının 32 °C nin üzerine çıktığı durumlardaki ideal termostat konumları.

☛ ***Soğutucu bölmesinin ayarı ortam şartlarından ve dondurucu bölmesinden etkilenir.***
☛ ***Dondurucu ve soğutucu bölmeler maksimum soğutmaya ayarlandığında, soğutucu bölme sıcaklık ayarlayıcısının hemen altına konacak yiyecekler donabilir.***

☛ *İlk çalıştırmadan 24 saat sonra eğer soğutucu bölme istediğinizden daha soğuk ise alt kapıyı açıp soğutucu bölme sıcaklık ayar düğmesini **1**'e doğru, istediğinizden daha sıcak ise **5**'e doğru bir miktar çeviriniz.*

İlk 24 saatte şu önemli noktalara dikkat ediniz.

☛ ***Buzdolabınızın kapılarını sık sık açmayınız.***

☛ ***Buzdolabınızı aşırı doldurmayınız.***

Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar bütün modellerimiz için geçerlidir.

☛ *Besinleri paketlemede kullanılan malzemeler soğuğa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli malzemeden olmalıdır.* ☛ *Dondurulacak gıda maddeleri dondurucu bölmeye konmalıdır. (Daha önce dondurulan yiyeceklerin kısmen çözülmelerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir. Mamulümüzün dondurma kapasitesi buzdolabınızın teknik özellikleri bölümünde verilmiştir.)*

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler;

1. *Buzdolabınızın kapılarını uzun süre açık tutmayınız.*

2. *Termostatı mümkün olan düşük konumda çalıştırınız.*

3. *Buzdolabınıza sıcak yemekler ya da içecekler koymayınız.*

4. *Buzdolabınızı içerideki hava akımını önleyecek şekilde fazla doldurmayınız.*

5. *Buzdolabınızı direk güneş ışığı alabilecek şekilde veya fırın, bulaşık makinesi, kalorifer gibi ısı yayan cihazların yanına yerleştirmeyiniz.*

6. *Yiyeceklerinizi kapalı kaplarda koymaya dikkat ediniz.*

Besinlerin buzdolabında saklanması

☛ *Besinlerin buzdolabına sarılarak veya üzerleri örtülerek konulması tercih edilmelidir.*

☛ *Sıcak yiyeceklerin buzdolabına konulmadan önce oda sıcaklığında soğutulması gerekir.*

☛ *Dondurmak istediğiniz gıda maddeleri kaliteli ve taze olmalıdır.*

☛ *Gıda maddeleri ailenin günlük veya öğünlük ihtiyacına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.*

☛ *Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumalarını önlemek için hava geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.*

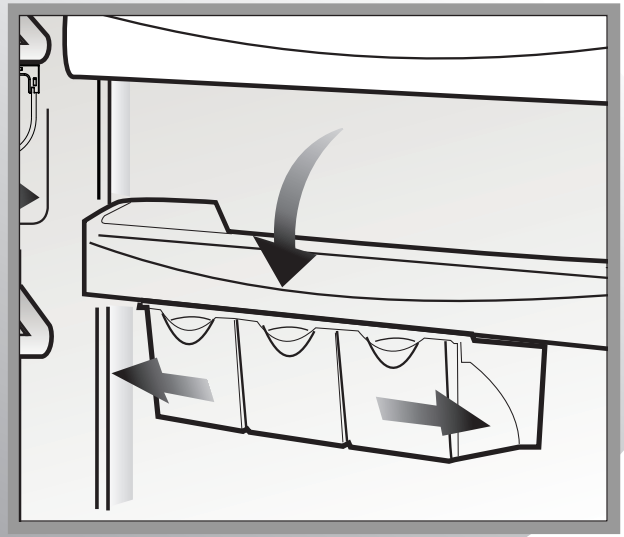
☛ *Depolama süreleri için 5. bölümdeki derin dondurucu bilgilerinde belirtilen sürelere uyulmalıdır.*

☛ *Dondurulmuş gıdalar çözüldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.*

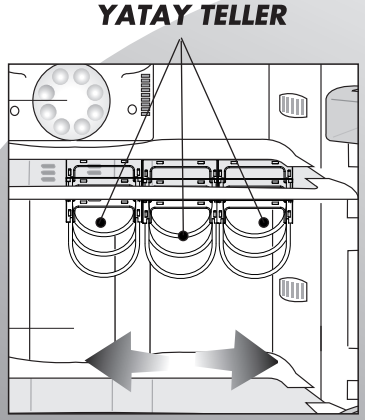
Hareketli Saklama Kutusu

Kayar Saklama Kabı

Bu aksesuar kapı raflarınızın kullanım hacmini arttırmak için tasarlanmıştır.
Sağa ve sola hareket etme özeliğiyle bir alttaki şişe rafına koyduğunuz yüksek şişe, kavanoz veya kutuları rahatlıkla yerleştirebilmenizi sağlar.



Hareketli yatay şişe rafı
(D 9400 NME -D 9430 NME modelini kapsamaz):



Ayarlı Şişe Tutucu

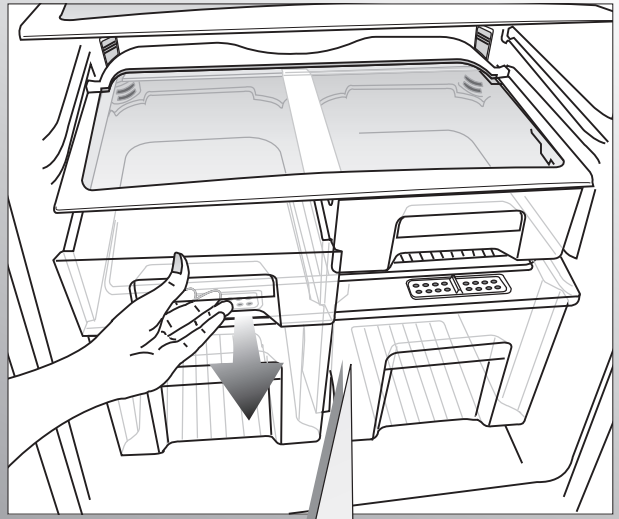
Bu aksesuar şişelerin saklanması esnasında buzdolabınızın hacmini en verimli şekilde kullanmanız ve yatay olarak saklamanız gereken şişeli içeceklerin konulabilmesi için tasarlanmıştır.

Bu aksesuar sağa ve sola kolay bir şekilde kaydırılıp iç içe geçirilebildiği için rafın altındaki bölmeye büyük ve yüksek kaplarınızı istediğiniz şekilde yüklemenizi de sağlayacaktır.

DİKKAT!
Bu aksesuara yerleştirdiğiniz içeceklerin kapaklarının iyi kapatılmasına önem gösteriniz, aksi takdirde içecekler yatay olduğu için dökülebilir.

Ayarlı Şişe Tutucuların Montajı
Tutucuları düzgün kullanmanız için aşağıdaki sıraya göre kanallara monte etmeniz gerekir.
-Sol tarafta kalacak şişelik, raydaki ön kanala.
-Orta tarafta kalacak şişelik, raydaki orta kanala.
-Arka tarafta kalacak şişelik, raydaki arka kanala monte edilmelidir.
Montaj sonrasında yatay tellerin konumuna dikkat ediniz.

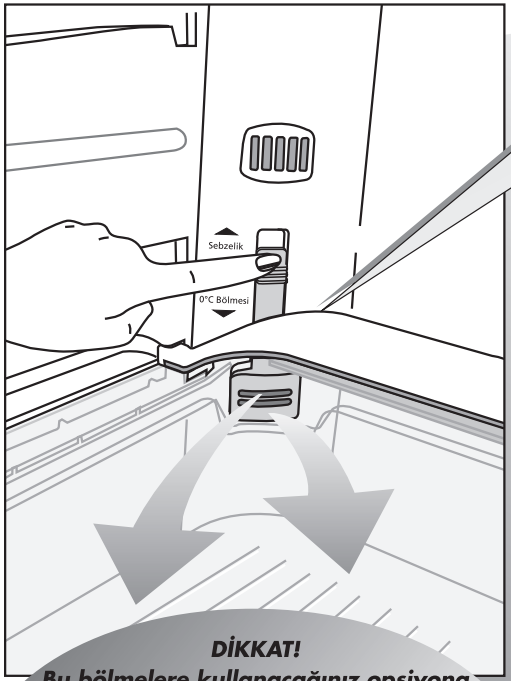
Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmeler
(D 9400 NME modelini kapsamaz):



Bu bölmeler opsiyonel kullanım için tasarlanmıştır. Bölmeleri, istediğinizde ***Sıfır Derece Bölmeleri*** *olarak yada pazar alışverişinizden sonra sebzeliklerinizin hacmi yeterli olmadığı zaman* ***İkinci Kat Sebzelikler*** *olarak kullanabillirsiniz.*

İkinci Kat Sebzeliklerden *herhangi birini çıkartarak buzdolabınızın iç hacmini genişletmeniz mümkündür. Bunun için sebzeliği kendinize doğru çekin, sebzelik stopere dayanarak duracaktır. Yaklaşık 1cm kadar ön tarafını yukarı kaldırıp, kendinize doğru tekrar çektiğinizde bu bölme yerinden ayrılacaktır.*

Sıcaklığı Ayarlanabilir Bölmelerin Kullanımı (D 9400 NME modelini kapsamaz):



Sıfır Derece Bölmeleri Opsiyonunda Kullanım:

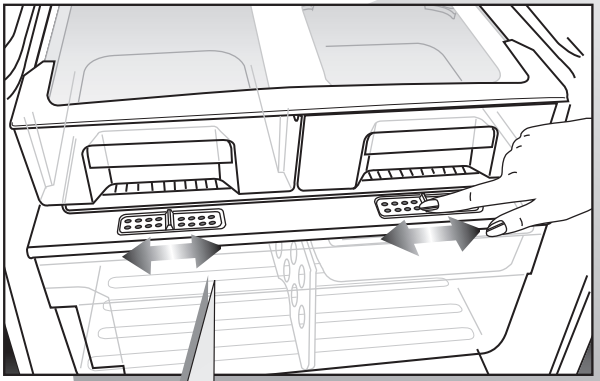
Bu bölmelere gelen soğuk havanın artırılması resimde gösterildiği gibi buzdolabınızın sağ ve sol dip köşelerinde bulunan soğuk hava üfleme sürgülerinin aşağı indirilmesi sayesinde olacaktır. Sürgüler aşağı doğru itildiğinde bölmelerin sıcaklığı düşecek böylece dondurucu bölmesinden eritmek için çıkardığınız besinleri bu bölmeye koyup bekletmeniz yada daha sonra dondurmak istediğiniz besinleri bu bölmelere yükleyerek dondurulmaya hazır hale getirmeniz mümkün olacaktır. Soğutucu bölmeden birkaç derece daha soğuk bir ortamda besinlerinizi saklamak istediğinizde bu opsiyonu kullanabilirsiniz.

İkinci Kat Sebzelikler Opsiyonunda Kullanım:

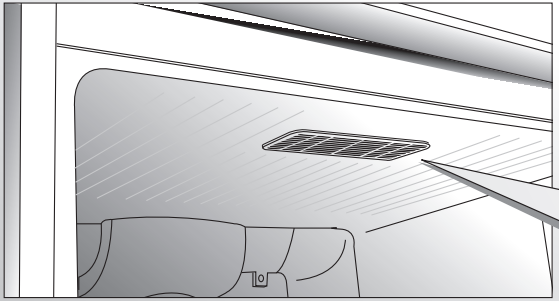
Resimde gösterildiği gibi buzdolabınızın sağ ve sol dip köşelerinde bulunan sürgülerin yukarı doğru itilmesi sayesinde bu opsiyon kullanılabilir. Böylece alışverişlerinizden sonra sebzeliklerinizin hacmi yetersiz kalırsa bu bölmeleri ***İkinci Kat Sebzelik*** *olarak değerlendirmeniz mümkün olacaktır.*

DİKKAT!
Bu bölmelere kullanacağınız opsiyona göre besin yüklemesi yapınız ve Soğuk Hava Üfleme Sürgüleri'ni opsiyona göre ayarlayınız
Aksi takdirde sebze ve meyvelerinizin aşırı soğumasına veya yetersiz soğukluk nedeniyle besinlerinizin uzun süreli saklanamamasına neden olabilirsiniz.

Sebzelik Nem Kontrol Sürgüleri



Koku Filtresi ve Temizliği



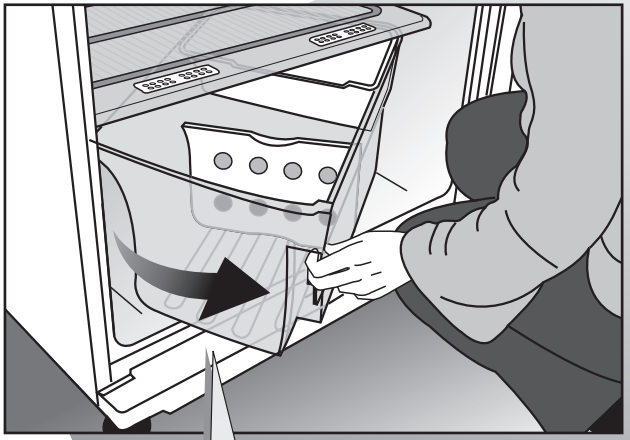
Soğutucu bölmenin tavanında bulunan koku filtresi buzdolabınızın içerisinde kötü kokuların oluşmasını önler.

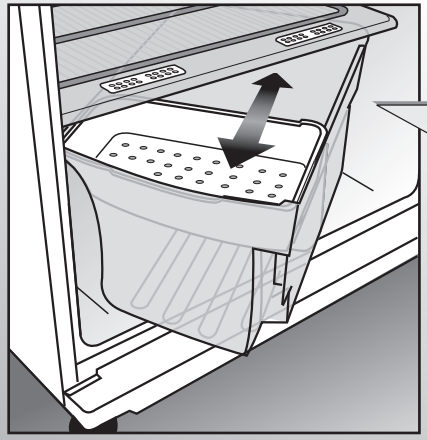
Sebzelik Nem Kontrol Sürgülerinin kullanılması

Buzdolabınızın sebzeliği, sebzelerin rutubetlerini kaybetmeden taze olarak saklanması için özel olarak dizayn edilmiştir. Bu amaçla soğuk hava dolaşımı genel olarak sebzelik etrafından olmakta, sebzelik içerisinden geçen soğuk hava miktarı ise sebzelik örtüsünün ön kısmında bulunan sürgüler yardımıyla kontrol edilebilmektedir.

☛ Nem kontrol sürgülerini, sebzelikteki besinlerinizin nem ve soğuma durumuna göre uygun konuma ayarlayabilirsiniz. ☛ Sebzelik içerisindeki besinlerinizin daha çok soğumasını istiyorsanız, nem kontrol sürgülerinin deliklerini açık konuma, daha az soğumasını ve nemlerinin uzun süre korunmasını istiyorsanız delikleri kapalı konuma ayarlayınız.

Döner Sebzelik (Bütün modellerde) ve Sebzelik İçi Hareketli Saklama Kutusu





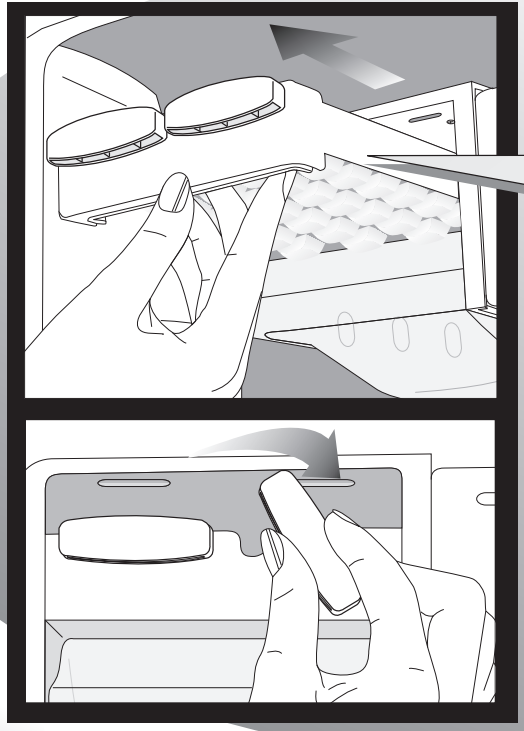
Döner Sebzeliğin kullanılması

Buzdolabınızın dönerek açılan sebzeliği, yüklü alışverişlerinizde daha fazla sebze ve meyvenin saklanabilmesi (büyük hacim) ve kolay kullanımınız için özel olarak dizayn edilmiştir. Sebzeliği sol alt tarafındaki sapından tutup çektiğinizde belirli bir açı ile soldan sağa doğru dönerek kolayca açılacaktır. Sebzelik içerisindeki separatör (ayıraç) sebze ve meyvelerinizi özelliklerine göre ayırmanıza ve ezilmelerini engellemeye yarar.

Sebzelik İçi Hareketli Saklama Kutusunun kullanılması

Sebzelik içerisinde saklanacak çilek, kiraz gibi çabuk ezilebilen meyve ve sebzelerinizi bu bölmeye koyarak saklayabilirsiniz. Saklama kutusu sebzeliğin içerisinde sağa ve sola hareket edebilme özelliği sayesinde döner sebzelik içerisinde saklanan diğer besinlere kolayca erişebilmenizi sağlar.

Buzmatik ve Buz Saklama Kabı
(D 9400 NME modelini kapsamaz):



Buzmatik'in kullanılması

☛ *Buzmatiği su ile doldurup yerine koyunuz. Yaklaşık iki saat sonunda buzlarınız hazırdır. Buz almak için buzmatiği yerinden çıkarmayınız.*

☛ *Üzerindeki düğmeleri 90° sağa çeviriniz. Gözeneklerdeki buzlar alttaki buz saklama kabına dökülecektir.*

☛ *Daha sonra buz saklama kabını çıkarıp buzları servis yapınız.*

☛ *Dilerseniz buzları, buz saklama kabında bekletebilirsiniz.*

Buz saklama kabı sadece buz biriktirmek içindir. İçinde su dondurmayınız. Aksi takdirde kırılır.

4. Bölüm:
Kapı açılış yönünün ve aydınlatma lambasının değiştirilmesi

Bu sayfada verilen bilgiler ve uyarılar bütün modellerimiz için geçerlidir.

Kullandığınız yere göre buzdolabınızın kapı açılış yönü değiştirilebilir. Buna ihtiyaç duyduğunuzda mutlaka size en yakın Yetkili Servis'e başvurunuz.

Aydınlatma lambasının değiştirilmesi

Buzdolabınızda aydınlatma için kullanılan ampul değiştirileceği zaman lütfen ***Yetkili Servisi çağırınız.***

Bu bölümden itibaren verilen bilgiler tüm modellerimizi kapsamaktadır.

5. Bölüm: "T" Grubu buzdolapları için derin dondurucu bilgileri

Gıda maddelerinin tazeliğini (derin dondurucuda -18°C ve daha düşük sıcaklıklarda) aylarca koruyabilirsiniz.

Gıda maddelerinin kaliteli olarak korunabilmeleri için buzdolabına konduklarında mümkün olduğu kadar çabuk dondurulmaları gerekir. TSE-normu (belirli ölçüm şartlarına göre) her 100 litre dondurucu bölme hacmi için buzdolabının +32°C oda sıcaklığında 4,5 kg.'lık gıda maddesini -18°C veya daha düşük sıcaklıklarda 24 saatte dondurabilmesini gerektirir.

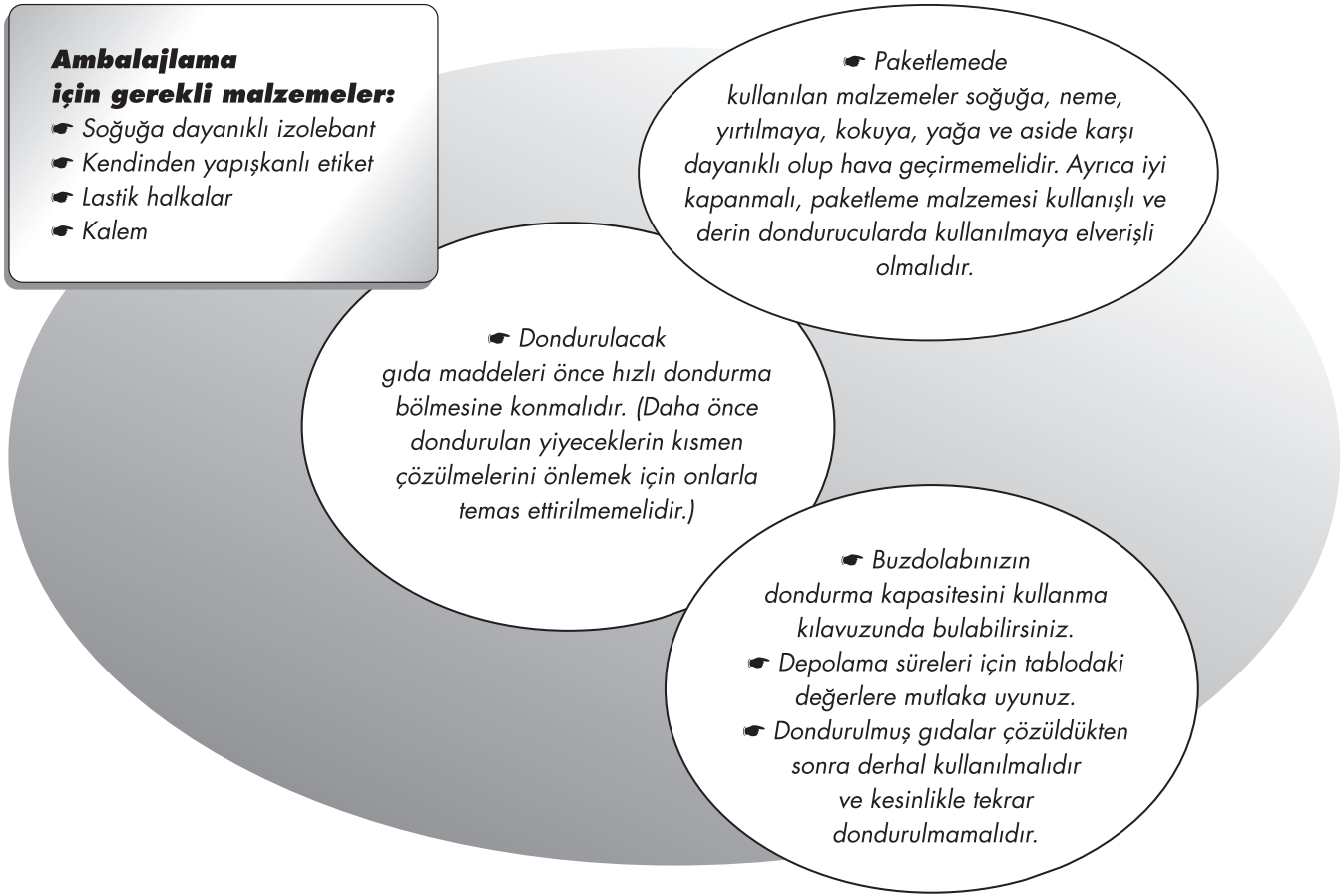
Gıda maddelerinin uzun süre korunması ancak -18°C ve daha düşük sıcaklıkta mümkündür.

Dikkat edilmesi gerekli kurallar:

☛ *Dondurmak istediğiniz gıda maddeleri kaliteli olmalıdır.*

☛ *Gıda maddeleri ailenin günlük veya öğünlük ihtiyacına göre porsiyonlara ayrılmalıdır.*

☛ *Gıda maddeleri kısa süre saklanacak olsa dahi kurumalarını önlemek için hava geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.*


Ambalajlama için gerekli malzemeler:
☛ Soğuğa dayanıklı izolebant
☛ Kendinden yapışkanlı etiket
☛ Lastik halkalar
☛ Kalem
☛ Paketlemede kullanılan malzemeler soğuğa, neme, yırtılmaya, kokuya, yağa ve aside karşı dayanıklı olup hava geçirmemelidir. Ayrıca iyi kapanmalı, paketleme malzemesi kullanışlı ve derin dondurucularda kullanılmaya elverişli olmalıdır.
☛ Dondurulacak gıda maddeleri önce hızlı dondurma bölmesine konmalıdır. (Daha önce dondurulan yiyeceklerin kısmen çözülmelerini önlemek için onlarla temas ettirilmemelidir.)
☛ Buzdolabınızın dondurma kapasitesini kullanma kılavuzunda bulabilirsiniz.
☛ Depolama süreleri için tablodaki değerlere mutlaka uyunuz.
☛ Dondurulmuş gıdalar çözüldükten sonra derhal kullanılmalıdır ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.

Tablo 1

Çeşitli gıda maddelerine göre ambalajlama malzemeleri

Et, kümes hayvanları, hamur işleri ve şekli düzensiz olan yiyecekler.	*Plastik folyo* *Alüminyum folyo*	*Min. 0.05 mm. kalınlıkta tüp, torba veya düz şekilde.* *"Ekstra kuvvetli"*
Sebze, meyve (şekerli veya şekersiz), kek ve pastalar, kuşbaşı et.	*Plastik torba*	*Min. 0.05 mm. kalınlıkta*
Şekerde çözülen meyveler, macun veya sıvı haldeki yiyecekler (elma marmeladı, yumurta içi, içecekler vs.) Hazır meyveler.	*Kapalı kaplar*	*Alüminyum kap. parşömen kabı, soğuğa dayanıklı plastik ve cam kaplar.*

Ambalajlama (paketleme)

☛ Ambalaj malzemeleri (plastik veya alüminyum folyo) gıda maddelerini içerde hava kalmayacak şekilde iyice kapamalıdır.

☛ Kapaksız kapların ağzı çift kat folyo ile sarılarak etrafına lastik geçirilmelidir.

☛ Sıvı ve macun halindeki yiyecekler donma esnasında 1/10 genleştiklerinden hiçbir zaman kabın ağzına kadar doldurulmamalıdır.

☛ Dondurulacak gıda maddeleri önce soğutucu bölmesinde soğutulmalıdır.

☛ Dondurulacak paketler mutlaka etiketlenmelidir. Bu amaçla kendinden yapışkanlı etiketler kullanılabilir. Etiketlere gıda maddelerinin dondurma tarihi, miktarı, en son kullanma tarihi ve maksimum saklama süresi yazılmalıdır.

☛ Paket sayısı, gıda maddesi ve depolandığı günü gösteren bir dondurucu listesi yapıldığı takdirde derin dondurucu programını kontrol etmek daha kolay olacaktır.

Tablo 2

Bazı dondurulmuş gıda maddelerinin eritme zamanları

		Oda sıcaklığında 20°C	Buzdolabında 2°C - 8°C	Elektrikli fırında fansız 50°C-75°C	Elektrikli fırında 90°C	Mikrodalga fırında (Eritme ayarı)
Et	**1000 gr.**	6-8 s	12-15 s	2-2.5 s	90-100 dak.	25-30 dak.
Piliç	**800-1000 gr.**	7-10 s	12-16s	2-2.5 s	80-90 dak.	23-25 dak.
Kümes hayvanları	**1500 gr.**	12 s	22 s	3 s	120 dak.	30-35 dak.
Ekmek	**1000 gr.**	2-3 s		180°C - 200°C'de 20-30 dak.	90°C'de 70-90 dak.	10 dak.
Sandviç ve çörekler	**1000 gr.**			10-15 dak.	10-15 dak.	10 sandviç 1 dak.
Kekler (büyük)		2-4 s		20-30 dak.	70-90 dak.	1 kek 1/2 dak.
Çilek ahududu	**500 gr.**	5-8 s	8-10 s		ısıtmadan 35-40 dak.	6-8 dak.
Çekirdekli meyveler	**500 gr.**	5-10 s	15-18 s		40-50 dak.	8-10 dak.

Verilen zaman değerleri gıda maddelerinin kalınlığına göre değişmektedir. Lütfen buzdolabınızda verilen değerlere dikkat ediniz.

Eritme:
Gıda maddesinin cinsine ve kullanılacağı yere göre yandaki uygulamalar seçilebilir.

- *Oda sıcaklığında*
- *Buzdolabında*
- *Elektrikli fırında (fanlı veya fansız modellerde)*
- *Mikrodalga fırında*

Tablo 3 — Et, sosis ve sucuklar

	Etler	Hazırlanışı	Depolama Süresi (Ay)	Oda Sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Koyun eti	Rosto	—	4-8	Büyük parça etler iyice çözülmelidir.
	Pirzola	Et parçalarının arasına folyolar yerleştiriniz.	4-8	1-1.5
	Kuşbaşı	Parçalar halinde kesiniz.	4-8	2-3
Dana eti	Rosto	—	6-10	Büyük parça etler iyice çözülmelidir.
	Biftek	2 cm. kalınlıkta keserek aralarına folyo yerleştiriniz.	6-10	1-2
	Şnitzel, Pirzola	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	6-10	1-2
	Kuşbaşı	Ufak parçalar halinde doğrayınız.	6-10	2-3

Dondurulacak olan sucuk, sosis ve tüm et mamülleri mümkünse yağsız olmalıdır. Et yeni kesilmişse birkaç gün taze gıda bölmesinde bırakılmalıdır. (Dinlenme süreleri ile ilgili tabloya bakınız.)
Hazırlanışı: Ailenin ihtiyacına göre porsiyonlar halinde hazırlanmalıdır.

Paketler 10-11 cm'den daha az olursa yerleştirme kolay olur ve gıdalar daha iyi donar. Kemiklerin torbaları yırtmamasına dikkat edilmelidir, aksi takdirde et kurur ve tadını kaybeder.
Paketleme: Plastik folyo ve plastik torba ile dikkatlice paketlenmelidir.
Dondurulacak yiyecekler paket içinde hava kalmayacak şekilde sıkıca sarılmalıdır.
Depolama süresi: Tabloya bakınız. (Yağlı etlerde depolama süresi yaklaşık olarak yarı yarıya azalmaktadır.)

Tablo 4

	Etler	Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Sığır eti	Rosto	—	8-12	Büyük parça etler iyice çözülmelidir.
	Biftek	2 cm. kalınlıkta keserek aralarına folyo yerleştiriniz.	8-12	1-2
	Rulo biftek	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	8-12	
	Kuşbaşı	Parçalar halinde kesiniz.	8-12	2-3
	Haşlama et	—	8-12	1-2
Domuz eti	Rosto	—	6-8 (yağsız)	Büyük parça etler iyice çözülmelidir.
	Şnitzel, pirzola	Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	3-6 (yağlı)	Yaklaşık 1 saat
	Rulo biftek	Parçalar halinde kesiniz.	3-6	2-3
	Kuşbaşı	Parçalar halinde kesiniz.	3-6	2-3
Sakatat (Parça)		—	1-3	(Büyüklüğüne göre) 1-2
Kıyma		Baharatlamadan, yassı paketler halinde koyunuz.	1-3	2-3
Kemik		Testere ile kesiniz.	6-8	Donmuş halde kullanınız.
Sucuk, salam (Haşlama ve kızartmalık)		Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözülene kadar.
Sucuk, salam (soğuk yemek için)		Zarlı olsa da paketlenmelidir.	1-2	Çözülene kadar.
Jambon		Kesilmiş dilimlerin arasına folyo koyunuz.	2-3	Çözülene kadar.
Bacon, ham			2-4	Çözülene kadar.

Hazırlanışı:
Dondurulmuş et çözüldüğünde aynen taze et gibi pişirilmelidir.

Dinlendirme:
Taze kesilmiş hayvan etlerinin daha yumuşak olmaları için belirli bir süre dinlendirilmeleri gerekir.

(Tabloya bakınız) Satın aldığınız etlerin ne kadar dinlendirilmiş olduklarını kasabınızdan öğrenebilirsiniz.

Tablo 5

	Dinlenme süresi (1-2°C'de)
Koyun eti	*7 Gün → 2 Hafta*
İnek eti	*5 Gün → 7 Gün*
Dana eti	*Derhal dondurulmalı*
Tavuk, vb.	*12 saat*
Balıklar	*Derhal dondurulmalı*

Kümes ve av hayvanları

Tüm kümes hayvanları (tavuk, kaz, ördek vb.) ile tüm av hayvanları (tavşan, geyik, karaca, yaban domuzu vb.) dondurulabilir. Kümes hayvanları dondurulmadan önce iyice temizlenmeli, birkaç defa yıkadıktan sonra bir gün süreyle buzdolabında bırakılmalıdır. Küçük olanları tümüyle, büyük olanları parçalar halinde paketlenmelidir.

Av hayvanları kesimden 24 saat sonra parçalanmalıdır. Ekstra yağ ekleme yapılan etler 3 ay, ekstra yağ ekleme yapılmayan etler ise 12 ay dondurulmuş olarak saklanabildiğinden, mümkünse etlere çözüldükten sonra yağ eklenmelidir.

Tablo 6

		Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Tavuk	1 - 1.5 kg.	Alışıldığı gibi	7 - 8	10 - 12
Piliç	0.6 - 0.8 kg.	Alışıldığı gibi	7 - 9	7 - 10
Ördek		Terbiyelendikten sonra kemikli kısımları folyo ile sarınız.	2 - 4	10 - 12
Kaz	4 - 6 kg.	Ördekteki gibi porsiyonlar 2.5 kg.'dan fazla olmamalıdır.	12	10 - 12
Tavşan Ada tavşanı Geyik Karaca Yaban domuzu	4 - 6 kg.	Porsiyonlar 2.5 kg.'dan fazla olmamalı, ayrıca kemikleri ayrılmamalıdır.	9 - 12	10 - 12

Çözülmüfl etleri kesinlikle tekrar dondurmay›n›z.

Paketleme:

Plastik folyo ile veya tercihen alüminyum folyo ile paketlemek mümkündür. Dondurulacak parçalar paket içinde hava kalmayacak şekilde sıkıca sarılmalıdır.

Depolama süresi:

Tabloya bakınız.

Tablo 7

Balıklar

		Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme işlemi
Tatlı su balıkları	*Alabalık*	*İçi ve pulları iyice temizlendikten sonra yıkayıp kurulanmalı, gerektiğinde kuyruk ve baş kısmı kesilmelidir.*	*2 - 3*	*Büyük balıklar kesinlikle çözülmelidir. Küçük balıklar biraz buzlu olabilir.*
	Turna balığı		*2*	
	Sazan balığı		*2*	*Hafif ateşte kızartılmalıdır.*
	Yayın balığı		*2*	
Yağsız balıklar	*Levrek, pisi, kalkan, dil*		*4 - 8*	*İyice çözülmelidir.*
Yağlı balıklar	*Palamut, uskumru, tekir, som, lüfer, hamsi*		*2 - 4*	*İyice çözülmelidir.*
Balık yumurtası	*Havyar*		*2 - 3*	*İyice çözülmelidir.*
Kabuklular	*Yengeç, karides, midye, kerevit, istakoz*		*4 - 6*	*İyice çözülmelidir.*

Satın alınan balıklar yeterince taze olmayacağından yalnız yeni tutulan balıklar taze olarak kabul edilmektedir.

Hazırlanışı:
Buğulama ve kızartmalık balıklar temizlendikten sonra iyice yıkanmalıdır.
1 kg.'dan büyük olan balıklar parçalara ayrılmalıdır. Donmaya hazır balıklar folyo üzerinde 1-2 saat paketlenmeden dondurulur, daha sonra balıkların üzerinde buz tabakası oluşana kadar baş aşağı buzlu su içine daldırılır (yağlı balıklarda su içine 5 gr. limon asidi damlatılmalıdır) ve derhal paketlenir.

Paketleme:
Plastik folyo ile veya tercihen alüminyum folyo ile paketlenebilir. Dondurulacak parçalar paket içinde hava kalmayacak şekilde sıkıca sarılmalıdır.

Depolama süresi: *Tabloya bakınız. Kesinlikle tablodaki değerler dışına çıkılmamalıdır. Yağlı balıkların depolanma süreleri yağsız balıklara nazaran daha azdır.*

Sebzeler

Pişirilen ve haşlanan tüm sebzeler derin dondurulabilir. Kendi yetiştirdiğiniz sebzeler, satın alınanlara göre daha iyi depolanırlar.

Daldırma işlemi:
Bu işlemde su kaynar sıcaklıkta olmalıdır. (Lütfen tablodaki daldırma sürelerine dikkat ediniz.) Daha sonra sebzeler musluktan akan soğuk suya tutulmalı ve süzülmeye bırakılmalıdır. Kaynatılan suyu birçok defa kullanabilirsiniz.

Paketleme: *Plastik torbalarla paketlenebilir. Fazla yer tutmaması için paketler düzgün bir şekilde yapılmalıdır. Ispanak v.b. sebzeler plastik kutulara da konabilir. Porsiyonlar 1 kg.'ı geçmemelidir.*

Depolama süresi:
Tabloya bakınız.

Dondurmaya uygun olmayan sebzeler:

- *Kıvırcık salata, tere, kırmızı turp, soğan*
- *Ham veya çok olgun sebzeler*

Hazırlanışı:
Sebzeler temizlenip yıkandıktan sonra küçük parçalar halinde doğranıp hafifçe haşlanmalıdır.
fiok hafllama (çok önemlidir)
Sebzelerin rengini, tadını, kokusunu ve C-vitaminini korumaları için bu işlem yapılır. Bunun için 7-8 litre kaynamış su dolu tencere ve süzgeçe ihtiyaç vardır.

Hazırlanan sebzeler (her defada max. 0.5 kg.) süzgeçe konarak üzeri kapatılır ve kaynayan suya (5 lt) daldırılır. Bir dakika sonra soğuyan su tekrar kaynatılmalıdır.

Tablo 8

	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şok haşlama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Karnabahar	Katı, beyaz çiçekli	1,5 litre sıcak suya 1 gr. limon asidi (rengini koruyabilmesi için) damlatınız.	3 - 5	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Ayşe kadın, Sırık fasulye	Etli, sulu	Yıkadıktan sonra suyunu süzünüz ve ufak parçalar halinde doğrayınız.	3		Donmuş halde kullanılır.
Bezelye	Taze, yumuşak fazla küçük ve koyu çekirdekli olmayan	Çekirdekleri çıkardıktan sonra yıkayarak şok haşlama yapınız.	2	8 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Lahana	Taze, sert, yeşil renkli	Temizledikten sonra şok haşlama yapınız.	1 - 2	6 - 8	Eritme süresi 2 s.
Patlıcan	Parlak ve sert olan patlıcanlar	Yıkadıktan sonra 2 cm.'lik parçalar halinde kesiniz.	4	10 - 12	Parçaları polietilen tabakayla birbirinden ayırınız.
Salatalık	Az çekirdekli, sert	Salata için: Yıkayıp soyduktan sonra doğrayınız veya rendeleyiniz.	Bu işlem yapılmaz.	6 - 8	Eritme süresi 1/2 saat
		Sebze için: Soyularak uzunlamasına kesilir. Çekirdeği alınır. 3 cm. kalınlıkta dilimler halinde kesilir.	4	6 - 8	Donmuş halde kullanılır.
Mısır	Yumuşak fakat çok olgun olmayan mısırlar	Temizleyiniz.	4 - 8	12	Koçanıyla veya tane tane dondurulabilir.
Pırasa		Doğradıktan sonra şok haşlama yapılır.	5	6 - 8	Donmuş halde kullanılır.
Havuç	Taze	Dilimler halinde kesilir, şok haşlama yapıldıktan sonra soğuk suyla durulanır.	3 - 4	12	Donmuş halde kullanılır.
Biber	Etli, kırmızı sarı, yeşil olabilir.	Sapı kesilir, ikiye bölünerek çekirdeği çıkarılır. Şok haşlama yapılır.	2 - 3	8 - 10	Donmuş veya çözülmüş kullanılır.
Maydanoz	Sert yapraklı	Doğranarak veya ufak porsiyon halinde dondurulur.	Bu işlem yapılmaz.	6	Donmuş halde kullanılır.
Mantarlar	Büyük olmayan sağlam mantarlar	Yağda hafifçe pişirilip üzerine limon sıkılır.	Bu işlem yapılmaz.	2 - 3	Donmuş halde ve derhal kullanılmalıdır.
Ravendiye		Şekerli veya şekersiz	Bu işlem yapılmaz.	8 - 12	Eritme süresi 1 - 2 s.
Brüksel Lahanası	Yeşil, sert çiçekli	Alışılmış şekilde hazırlanır, şok haşlama yapılır.	3 - 4	9 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Pancar	Yumuşak, sağlam kırmızı	Yıkadıktan sonra suda haşlanır, dilimler halinde kesilerek soğuk suya tutulur.		8 - 10	Eritme süresi 3 - 4 s.

Tablo 9

	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şok haşlama süresi (dak.)	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (Saat)
Kırmızı lahana	Yalnız sağlam olanlar	Alışıldığı şekilde hazırlanır, dilimler halinde kesildikten sonra sirkeli sıcak suya daldırılır.	3	8 - 10	Donmuş halde kullanılır.
Kereviz		Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilir, üzerine limon sıkılır.		10 - 12	Donmuş halde kullanılır.
Kuşkonmaz	Sert, kapalı, beyaz çiçekli	Kabuğu soyularak dilimler halinde kesilir. Taze değilse 1-2 saat soğuk su içinde bekletilir. Daha sonra şok haşlama yapılır.	3 - 4	6 - 9	Donmuş halde kullanılır.
Kabak	Taze olanlar	2-3 cm.'lik dilimlere kesiniz.	2 - 3	9	Donmuş halde kullanılır.
Ispanak	Taze, yumuşak yapraklı	Alışılmış şekilde hazırlanır. Şok haşlama yapılır.	2	6 - 9	Eritme süresi 2 saat
Çorbaya katılan sebzeler (maydanoz, havuç, kereviz vb.)	Yalnız taze olanlar	Temizlenip yıkadıktan sonra şok haşlanır. Küçük porsiyonlar halinde dondurulur.	3	4 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Domates salçası veya suyu	Olgunlaşmış olanlar	Domatesler yıkanıp doğrandıktan sonra 10 dakika buğulanır, süzgeçten geçirilerek veya küçük küpler halinde kesilerek dondurulur.		10 - 12	Donmuş halde kullanılır.

Çözülen sebzelerin hazırlanışı: *Donan sebzeleri kaynar su içinde veya yağda çözmek gerekir. Püre halindeki sebzeler (ıspanak, lahana) hazırlanmadan önce biraz çözülmeye bırakılmalıdır. Çözülen sebzeler derhal kullanılmalı ve kesinlikle tekrar dondurulmamalıdır.*

Önemli!
Donmuş sebzelerin pişme süresi taze sebzelere oranla 1/3 daha kısadır.

Meyveler

Sadece olgunlaşmış (fakat fazla olgunlaşmamış) meyveler dondurulmalıdır. Rengini kolayca kaybeden meyveler (elma, armut vb.) dondurulmadan önce şok haşlama yapılmalı veya sterilize edilmelidir.
Dondurulmuş meyveler daha sonraları komposto, jöle, marmelat ve pasta katkısı olarak kullanılabilir.
Meyveleri kullanacağınız yere göre şekerleyerek veya şekersiz olarak dondurabilirsiniz.
Şerbetlenen meyveler dondurulduktan sonra da koku ve tadlarını korurlar.

Eriyiğin şeker oranı	*1 litre suda şeker miktarı*	*Şeker eridikten sonra şerbetin ağırlığı*
% 35	*540 gr.*	*1.3 L.*
% 40	*670 gr.*	*1.4 L.*
% 45	*820 gr.*	*1.5 L.*

Paketleme:
Şerbetlenmeyen meyveler plastik torbada, şerbetlenen meyveler ise plastik kapta paketlenmelidir.

Depolama süresi:
Tabloya bakınız.

Kullanım amaçlarına göre hazırlanışı:

Ham olarak yemek için:
Şerbetli veya şerbetsiz dondurulabilir. Yeneceği zaman, paketinden çıkarılarak yavaşça çözülmeye bırakılır.

Jöle, marmelat ve komposto için: *Dondurulmuş meyveler çözülerek normal şekilde kullanılır.*

Turta için:
Meyveler kullanılmadan önce iyice çözülmelidir. Ancak çözüldükten sonra turta yapımında kullanılmalıdır.

Kek, pasta için: *Meyveler şekersiz olarak dondurulmalıdır. Kullanılacağı zaman oda sıcaklığında çözülmeli, çözüldükten sonrapasta hamuru üzerine konmalı, üzerine şeker serpildikten sonra pişirilmelidir.*

Şeker eriyiği:
Şeker eriyiklerinin (şerbetlerin) yüzde oranlarına göre yapılışı: Pasta yapımında kullanılacak üzüm cinsinden olan meyveler açık şekilde 1-2 saat dondurulduktan sonra paketlenmelidir.

İçecekler için:
Meyveler şekerli olarak dondurulmalı ve donmuş haliyle içeceklerin içine katılmalıdır.

Tablo 10

	Çiğ sebzeden istenen özellikler	Hazırlanışı	Şeker eriyiği	Depolama süresi (Ay)	Oda sıcaklığında çözülme süresi (saat)
Elma	Kepeksiz, olgunlaşmış (fazla olgunlaşmamış) sağlam	Şok haşlama yapılana kadar tuzlu suda (1 lt. suya 5 gr. tuz) bekletilir. 2 dak. şok haşlamaya tabi tutulur.	%35 pastalar için şekersiz.	8 - 10	5 - 7
Elma marmeladı	Sert sulu elmalar	Normal şekilde hazırlanır, isteğe göre şekerlenir.	1 kg. marmelat için 80-100 gr. şeker.	8 - 12	5 - 10
Kayısı	Aynı sanlıkta, olgun, sağlam meyveler.	Normal şekilde hazırlanır, ikiye bölünerek çekirdeği çıkanılır, kabuklu olarak şeker veya limon asidi içine daldırılır veya 1/4-1/2 dak. şerbet içinde şok haşlanır.	% 45	4 - 6	4 - 6
Armut	Olgun, sert olanlar tercih edilmelidir.	2-3 dak. şok haşlama yapılır. %35 (çok olgun meyvelerde 1 dak.) şok haşlanana kadar sirkeli su içinde bekletilir.	% 35	8 - 10	5 - 7
Böğürtlen	Ezik olmayan, siyah olgun, taze	Dikkatlice yıkanıp ayıklanır. Şekerli veya şekersiz olarak dondurulabilir.	500 gr. böğürtlen için 100 gr. şeker.	10 - 12	3 - 7
Çilek	Sert, olgun çilekler	Dikkatlice yıkanıp ayıklanır.	500 gr. çilek için 100 gr. şeker. Turtalar için şekersiz.	8 - 12	2 - 7
Ahududu, Yaban mersini	Tam olmuş, aynı renkte olanlar	Dikkatlice yıkanıp kurulanır.	500 gr. ahududu için 100 gr. şeker	10 - 12	3 - 7
Frenk üzümü	Sağlam, olgun yaralanmamış	Yıkanarak sapları ayıklanır.	500 gr. için 100 gr. şeker.	8 - 12	3 - 7
Vişne	Olgun, yaralanmamış aynı renkte olanlar	Yıkanarak sapları ayıklanır.	% 45	8 - 12	5 - 8
Tatlı kiraz			% 35		
Erik	Sağlam, olgun ezik olmayan	Sadece komposto için	% 35	8 - 12	5 - 10
Şeftali	Ezik olmayan sert olanlar tercih edilmelidir. Tam olmuş.	Kabuğu soyulur, bölünür, çekirdeği çıkanlarak şok haşlanır veya şekerli komposto yapılır.	% 40	10 - 12	3 - 5
Ayva	Taze tam olgunlaşmamış olanlar	Pişmiş, komposto marmelat, ayva suyu	% 40	11 - 12	5 - 10
Meyve jölesi	Taze tam olgunlaşmamış meyveler	Normal şekilde hazırlanır.	İsteğe göre şekerli veya şekersiz.	6	2 - 5
Frenk üzümü	Fazla olmuş veya olgunlaşmamış	Ham olarak şekerli veya şekersiz olarak	500 gr. için 100 gr. şeker. Pasta için şekersiz hazırlanır.	8 - 12	3 - 7
Mürdüm eriği	Aynı şekilde olgunlaşmış sap kısmı sert olan	Çekirdekleri çıkartılarak normal şekilde hazırlanır.	% 35	10 - 12	Donmuş halde kullanılır.
			Pasta için şekersiz hazırlanır.		5 - 10

Süt mamulleri, yumurta

Süt ve yağ mamulleri (ekşi kaymak, krema, kaymak ve mayonez) dondurulmaya uygun değildir.
***Yumurta:** Kabuklu olarak dondurulmamalıdır. (Aksi takdirde kırılır. Bu yüzden sarısı ve beyazı ayrı ayrı veya iyice karıştırılmış olarak dondurulmalıdır. Yumurta sarısı ve karışımına fazla koyulaşmaması için bir tutam tuz veya şeker atılmalıdır.)*
***Paketleme:** Yumurtanın içi plastik kaplarda veya buzlukta dondurulduktan sonra paketler halinde saklanmalıdır.*

Tablo 11

	Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Açıklama
Süt		2 - 3	Sadece homojen edilmiş olanlar
Krema (tatlı) % 40	Çırpılmış veya çırpılmamış	1 - 2	Küçük kaplara konmalıdır.
Krema (ekşi)	Dondurulması uygun değildir. İrmiklenir.		
Peynir (Beyaz peynir dışında)	Dilim halinde olanların arasına folyo konulmalıdır.	6 - 8	Yumuşak peynirler sert olanlara göre daha uygundur. Kısa süreli depolamada orijinal paketinde bırakılabilir. Uzun süreli depolamada ayrıca aluminyum folyoya veya plastik folyoya sarılmalıdır.
Yağ		6	Tuzsuz yağ dondurmaya daha uygundur. Uzun süreli depolamada plastik ve alüminyum folyoya sarılmalıdır. Orijinal paketinde dondurulmamalıdır. Bunun yerine plastik kaplar kullanılabilir.
Yumurta beyazı	Yukardaki açıklamaya bakınız.	10 - 12	30 gr.'ı 1 yumurta beyazına eşittir.
Yumurta karışımı (sarı+beyaz)	Yukardaki açıklamaya bakınız.	10	50 gr. karışım 1 tane yumurtaya eşittir.
Yumurta sarısı	Yukardaki açıklamaya bakınız.	8 - 10	20 gr.'ı 1 yumurta sarısına eşittir.

Hamur işleri (ekmek, kek ve pastalar)

Pişirilmemiş turta, pasta, kek, hamurların dondurulmaları uygundur. Tüm hamur işleriyle yapılan pastaların taze olarak dondurulması gerekir. (Hatta hafif sıcak iken)

Artan pastalar tekrar dondurulabilir. Pastalık hamurlar hazırlandıktan sonra pişirmeden porsiyonlar halinde dondurulur. Pastaların ve keklerin yumuşamaması için jöle, marmelat ve meyveler tamamen çözüldükten sonra kullanılmalıdır. Kremalanmış, tam olarak hazırlanmış pastalar dondurulduktan sonra dikkatlice paketlenmelidir.

Tablo 12

	Depolama süresi (Ay)	Çözülme süresi (saat)		
		Oda sıcaklığında	Buzdolabında +2, +4°C	Fırında
Bisküvi	3 - 6	1 - 1.5		190 - 200°C 5 - 8 dak.
Ekmek	4 - 6	2 - 3		200 - 225°C 4 - 5 dak.
Sandviç	2 - 6	1 - 2		
Mayalı kek	3	2 - 4	Kısmen çözülmüş	100°C, 50 - 60 dak. 200°C, 5 - 10 dak
Börek	1 - 3			200°C, 225°C 5 - 10 dak.
Turta	1 - 1.5	3 - 4		
Yufka	2 - 3	1 - 1.5	5 - 6	
Mayalı hamur	2 - 3	2 - 3		
Pizza	2 - 3	2 - 4		200°C 15 - 20 dak.

Paketleme: *Pişirilmiş pastalar alüminyum folyoyla paketlenmemelidir. Tabloda verilen süre içinde çözülmeye bırakılır. Keklerin plastik kaplara konması daha uygundur. Pasta hamurlarını plastik folyo içinde muhafaza etmek daha uygundur. Alüminyum folyo kullanıldığında hamuru ayırmak güç olur.*

Çözülmesi: *Çözülen pastalar (kekler) 5-10 dakika 150-200°C sıcaklıkta alüminyum folyo içinde pişirildiği takdirde oda sıcaklığında çözülenlere göre daha taze olurlar, aromalarını korurlar. Turtalar ve kremalar özellikle oda sıcaklığında çözülmelidir.*

Pişmiş yemekler

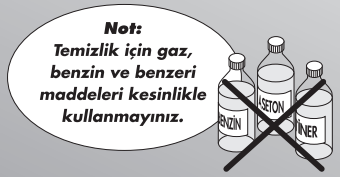
Bazı baharatlar uzun süre depolandıkları zaman tadları değişir ve kuvvetli bir tad kazanır.

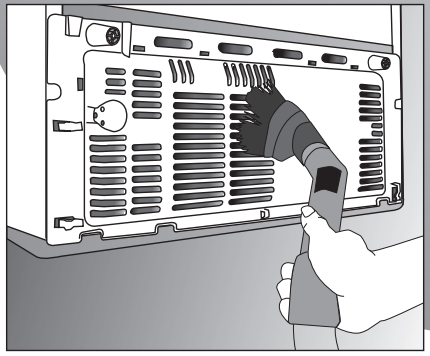
Tablo 13

	Hazırlanışı	Depolama süresi (Ay)	Açıklama (Saat)
Hamur tatlısı	Ham veya az pişirilmiş olarak folyolara sarılır.	2 - 3	1 - 2 saat bekletilir.
Et suyu	Suyu kaynatılarak konsantre edilir, bir kapta dondurulur ve paketlenir.	3 - 4	Donmuş olarak ısıtılır.
Güveç	Sert etli olmamalıdır.	2 - 3	5 -10 saat bekletilir veya donmuş olarak ısıtılır.
Patates yemekleri	Kabuklu-soyulmuş. (Haşlanmış tuzlu patatesler dondurulmaya uygun değildir.) Patates köfteleri hafif pişirilerek dondurulmalıdır.	4	Donmuş halde hafifçe ısıtılır.
Patates kızartması	İstenilen şekilde hazırlanır. 3 dakika sıcak yağda kızartılır. Yağı süzülerek açık şekilde dondurulduktan sonra paketlenir.	2 - 3	Donmuş halde sıcak yağda kızartılır.
Çorba	Çorba içine katılan katkılar ayrı olarak paketlenmelidir.	3 - 6	Donmuş halde kullanılır.
Tatlılar	Jelatinli, nişastalı veya yumurta beyazı karıştırılmış olanlar uygun değildir. İrmikli, pirinçli tatlılar dondurulmaya daha uygundur.	1 - 2	1 - 2 saat bekletilir.

Örneğin; *anason, fesleğen, dereotu, sirke, baharat karışımı, zencefil, sarmısak, paprika, mercanköşk, karabiber, kırmızıbiber, hardal, kekik otu, vanilya ve soğan.*
Bu yüzden dondurulacak olan yemekler az baharatlanmalıdır. Arzu edilen baharat çözüldükten sonra ilave edilmelidir.
Yiyeceklerin depolama süresi kullanılan yağa da bağlıdır. Uygun olan yağlar margarin, dana yağı, zeytinyağı ve tereyağdır. Uygun olmayan yağlar, yer fıstığı yağı ve domuz yağıdır.
Paketleme: *Sıvı şekilde olan yemekler plastik kablarda diğer yiyecekler ise plastik folyo veya torbada paketlenebilir.*

6. Bölüm:
Buzdolabınızın temizlenmesi





☛ *Temizlik yapmadan önce, fişi çekerek veya sigortayı kapatarak buzdolabınızın elektrik bağlantısını kesin.* ☛ *Temizlik için, kesinlikle buhar veya buharlı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Böyle bir durumda buhar, buzdolabınızda elektrik akımı olan bölgelere temas ederek kısa devre veya elektrik çarpmasına sebep olabilir.* ☛ *Buzdolabınızın iç duvarlarını karbonat (yemek sodası) eklenmiş ılık su ile ıslatılmış yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyiniz. Bez veya süngeri iyice sıktıktan sonra kullanınız. Kesinlikle çizici ve aşındırıcı (tiner, çamaşır suyu, toz deterjan gibi) malzemeler kullanmayınız.* ☛ *Kapı contasının temizliğinde sadece ılık su kullanınız.*

☛ *Yılda bir kere elektrik süpürgesi ile buzdolabınızın arkasındaki tozları alınız.* ☛*Buzdolabınızın kapısına yapıştırılmış olan tanıtım etiketi sökülebilir özelliktedir (Sökülebilirlik süresi 1 yıldır).*

☛ *Bu etiketi sökmek için bir köşesinden kaldırılıp karşı yöne doğru yavaşça çekiniz.* ☛ *Etikette yırtılmalar oluyorsa kalan parçacıkları kazımayınız, ıslak bir sünger yardımı ile kalan izleri nemlendirerek çıkarınız.*

Plastik Yüzeylerin Korunması

Buzdolabınızın plastik yüzeylerine zarar vermesi nedeniyle sıvı yağları veya pişmiş yağlı yemekleri buzdolabınıza ağzı açık kaplarda koymayınız. Plastik yüzeylere yağ dökülmesi veya yağın sürülmesi durumlarında ilgili bölgeyi hemen ılık suyla temizleyip kurulayınız.

7. Bölüm:
Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler

Servis çağırmadan önce aşağıdaki kontrolleri yapınız;

1. *Fiş prize doğru takılmış mı?*

2. *Buzdolabınızın bağlandığı prizin sigortası ya da ana sigorta atmış mı?*

3. *Sıcaklık (Termostat) ayar düğmesi doğru konumda mı?*

Önemli not:
Ani elektrik kesilmesinde veya fişin çıkarılıp takılmasında buzdolabı soğutma sistemindeki gazın basıncı henüz dengelenmemiş olduğu için kompresör koruyucu termiği atar. 4-5 dakika sonra buzdolabınız çalışmaya başlayacaktır. Bu süre sonunda buzdolabınız çalışmaya başlamamış ise servis çağırınız.

8. Bölüm:
Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Beko Hizmet Merkezi haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında 444'lü telefon numarası ile canlı olarak hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek Beko Hizmet Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

** Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.*

Hizmet Merkezimize ayrıca www.beko.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Beko Hizmet Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı,34950 Tuzla/İSTANBUL

Beko Hizmet Merkezi

444 1 404

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız)*

Diğer Numara

0.216.585 8 404

**Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.*

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. *Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.*

2. *Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.*

3. *Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Hizmet Merkezimize başvurunuz.*

4. *Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.*

5. *İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fişi, ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.*

6. *Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)*

7 YIL GARANTİ

Değerli Müşterimiz,

Aşağıda belirtilen ürün gruplarından herhangi birini satın almışsanız, mevcut garanti süresini isterseniz belli bir ücret karşılığında 7 yıla çıkarabilirsiniz.

EK Garanti uygulamasının esasları aşağıda belirtilmiştir.

EK garantiden yararlanabilmeniz için, satın alma ve montaj yapıldığı tarihten itibaren en geç 3 ay içerisinde bu başvuru formunu doldurarak yetkili servise başvurmanız yeterli olacaktır. Bu sürenin aşılması durumunda EK garanti satın alma başvurusu kabul edilmeyecektir. Yetkili servisimizin, adınıza düzenleyeceği tahsilat makbuzunun tarafınızdan saklanması gerekmektedir.

EK garanti, ürünün 3 yıllık garanti süresinin bitiş tarihinden itibaren başlar ve tercih ettiğiniz sürenin sonunda biter.

EK garanti uygulaması Beko markalı; buzdolabı (mini ve tezgah seviyesi buzdolapları hariç), çamaşır makinesi, bulaşık makinesi, fırın (mini, midi ve mikrodalga fırınlar hariç) satın alan tüketiciler için geçerli olacaktır.

EK garanti uygulamasının güncel tutarını, Beko yetkili satıcılarından, Yetkili servislerinden veya 444 1 404 nolu Beko Hizmet Merkezinden öğrenebilirsiniz.

ÖNEMLİ NOT: Satın aldığınız ek garantinin geçerli olabilmesi ve gerektiğinde ibraz edebilmeniz için, Arçelik A.Ş. tarafından gönderilecek Ek Garanti Sertifikasının elinizde olması gerekmektedir. Ek garantiyi satın aldığınız tarihten itibaren, en geç 2 ay içerisinde ek garanti sertifikanız, faturanız ve müşteri numaranız elinize Arçelik A.Ş. tarafından ulaştırılacaktır. Söz konusu belgeler, bu sure zarfında elinize ulaşmaz ise, lütfen 444 1 404 nolu hattımızdan Hizmet Merkezimizi arayarak bilgi alınız.

DİKKAT! Ek garanti satışı sadece Beko Yetkili Satıcıları, Beko Yetkili Servisleri ve 444 1 404 nolu Beko Hizmet Merkezi tarafından yapılmaktadır. Bu birimler dışında herhangi bir şekilde kişi veya kurumlardan Beko markalı ürünler için ek garanti satın almayınız. Alınması durumunda ise şirketimizin herhangi bir sorumluluğunun bulunmadığını bilgilerinize sunarız.

BEKO

Y. Servis Kodu/Adı :

Kaşe / İmza

Ek garanti başvuru formu

Müşteri Adı Soyadı :

Cep Tel :

Ürünün Kullanıldığı Adres

Ev ☐ Yazlık ☐ Diğer ☐ Lütfen diğeri belirtiniz:.....

Telefon : 0 (.....)..... Diğer Telefon : 0 (.....).....

Adres : .....

.....

İlçesi : ..... İli : ..... e-mail : .....@.....

Ürün modeli/kodu : .....

Ürün seri no : .....

Ay/yıl kodu : .....

Ek garanti süresi : 2 yıl ☐ 3 yıl ☐ 4 yıl ☐

Servis Fiş No : .....

Tarih : ...../...../.....

Yatırılan Tutar : .....

Garanti ile ilgili olarak
Müşterinin dikkat etmesi gereken hususlar

BEKO

BEKO tarafından verilen bu garanti, Buzdolabı'nın normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

***1**. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,*
***2**. Ürünün müşteriye teslimden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,*
***3**. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,*
***4**. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.*
***5**. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.*

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Ürününüzün CE uygunluk değerlendirmesi Arçelik A.Ş. tesislerinde yapılmıştır.

Üretim yeri: Arçelik A.Ş. Buzdolabı İşletmesi Organize Sanayi Bölgesi 1. Cadde 26110 Eskişehir

Çağrı Merkezi
444 1 404

Diğer Numara
0216 585 8 404

Arçelik A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul
Telefon:(0216) 585 85 85 Faks (0216) 426 23 53 Sanayi sicil No: 93237

Buzdolabı

BEKO

BEKO buzdolabının, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren ***3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.***

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içinde giderilememesi halinde Arçelik A. Ş., ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanmına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.
Ancak;
-Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması
-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı,Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR **GENEL MÜDÜR YRD.**

Seri No:
Tip :D 9471 NM

Teslim Tarihi, Yeri:
Fatura Tarihi, No:
Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:
Tel-Faks:
Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 89233 no'lu ve 16.08.2010 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. **Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.**